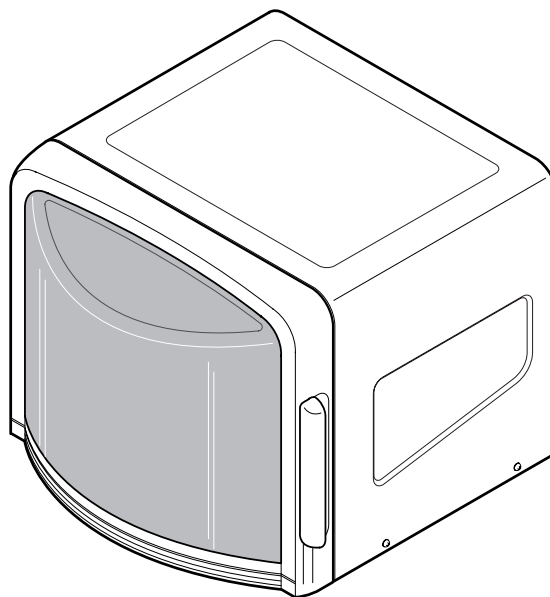


SAMSUNG

Horno de microondas

Manual del usuario

MD1200SD



PRECAUCIONES PARA EVITAR LA POSIBLE EXPOSICIÓN A ENERGÍA DE MICROONDAS EXCESIVA:

- (a) No intente hacer funcionar este horno con la puerta abierta dado que el funcionamiento con la puerta abierta puede dar como resultado una exposición nociva a energía de microondas. Es importante no alterar ni modificar las trabas de seguridad.
- (b) No coloque ningún objeto entre la parte delantera del horno y la puerta ni deje que se acumule suciedad o residuos de limpiadores en las superficies de sellado.
- (c) No haga funcionar el horno si está dañado. Es de especial importancia que la puerta del horno cierre correctamente y que no haya daños en la
 - 1) Puerta (doblada o abollada),
 - 2) Bisagras y pestillos (rotos o sueltos),
 - 3) Sellos de la puerta y superficies de sellado.
- (d) Este horno no debe ser ajustado ni reparado por nadie excepto por personal del servicio técnico adecuadamente calificado.

ADVERTENCIA

Siempre respete las Precauciones de seguridad cuando utiliza su horno. Nunca intente reparar el horno: contiene voltaje peligroso en el interior. Si se debe reparar el horno, llame al 1-800-SAMSUNG para solicitar el nombre de un centro de servicio técnico autorizado cercano.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Cuando utiliza cualquier electrodoméstico, se deben seguir precauciones de seguridad básicas, a saber:

ADVERTENCIA

Para reducir el riesgo de quemaduras, descargas eléctricas, incendio, lesiones o exposición a energía de microondas excesiva:

- Lea todas las instrucciones de seguridad antes de usar este electrodoméstico.
- Lea y siga las **“PRECAUCIONES PARA EVITAR LA POSIBLE EXPOSICIÓN A ENERGÍA DE MICROONDAS EXCESIVA”** en esta página.
- Este electrodoméstico debe conectarse a tierra. Conéctelo solo a los tomacorrientes correctamente conectados a tierra. Consulte **“INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA CONEXIÓN A TIERRA”** en página 3 de este manual.
- Instale o coloque este electrodoméstico solo de acuerdo con las instrucciones de instalación proporcionadas.
- Algunos productos, por ejemplo, los huevos enteros y los alimentos en envases sellados, pueden explotar si se los calienta en este horno.
- Utilice este electrodoméstico solo para el uso que fue destinado como se describe en el manual. No utilice productos químicos corrosivos ni vapores en este electrodoméstico. Este tipo de horno está específicamente diseñado para calentar, cocinar o secar alimentos. No está diseñado para uso industrial o de laboratorio.
- Al igual que con cualquier electrodoméstico, se requiere de supervisión cuando es utilizado por niños.
- No haga funcionar este electrodoméstico si tiene un cable o enchufe dañado, si no funciona correctamente o si fue dañado.
- Este electrodoméstico debe ser reparado solo por personal técnico calificado. Comuníquese con la oficina del servicio técnico autorizado más cercana para que examinen, reparen o ajusten el equipo.
- No tape ni bloquee ninguna de las aberturas de este electrodoméstico.
- No almacene este electrodoméstico al aire libre. No lo utilice cerca del agua; por ejemplo, cerca de un fregadero de cocina, en un sótano húmedo o cerca de una piscina.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Seguridad

Instrucciones de seguridad importantes, continuación

- Mantenga limpia la parte interna del horno. Las partículas de alimentos o los aceites salpicados que se adhieren a las paredes o piso pueden causar daños en la pintura y reducir la eficiencia del horno.
- No sumerja el cable ni el enchufe en agua.
- Mantenga el cable alejado de superficies calentadas.
- No permita que el cable cuelgue del borde de una mesa o mesada.
- Cuando limpie la puerta y las superficies del horno, use solo jabones o detergentes suaves aplicados con una esponja o paño suave.
- Para reducir el riesgo de incendio en el horno:
 - a. No cocine en exceso los alimentos. Observe cuidadosamente el electrodoméstico para ver si hay papel, plástico u otros materiales combustibles en el interior.
 - b. Retire los precintos de alambre de las bolsas de cocción de plástico antes de colocarlas en el horno.
 - c. Si los materiales en el interior del horno se encienden, mantenga la puerta cerrada, apague el horno, desconecte el cable de alimentación o corte la alimentación en el panel del interruptor o fusible.
 - d. No utilice el compartimento del horno para almacenar alimentos u objetos. No deje productos de papel, utensilios de cocina ni alimentos en el horno cuando no lo utiliza.
- No intente precalentar el horno ni hacerlo funcionar cuando está vacío.
- No cocine sin la charola de vidrio en su lugar en el piso del horno. Los alimentos no se cocinarán correctamente sin la charola.
- No descongele bebidas congeladas en botellas de cuello angosto. Los envases pueden romperse.
- La vajilla y los envases pueden calentarse. Manipúlelos con cuidado.
- Retire cuidadosamente las tapas de los envases, dirigiendo el vapor lejos de las manos y la cara.
- Retire las tapas de los alimentos para bebés antes de calentarlos. Después de calentar alimentos para bebés, revuélvalos bien y controle la temperatura probándolos antes de servirlos.
- Se suministra un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de enredarse o tropezar y caerse debido a un cable más largo. Los

juegos de cables más largos o cables prolongadores se encuentran disponibles y pueden usarse con precaución.

- No haga funcionar ningún otro electrodoméstico para calentar o cocinar debajo de este equipo.
- No coloque la unidad sobre o cerca de ninguna parte de un electrodoméstico para calentar o cocinar.
- No lo coloque sobre un fregadero.
- No almacene nada directamente encima del electrodoméstico cuando está en funcionamiento.
- Si los materiales en el interior del horno se encendieran, mantenga la puerta cerrada, apague el horno, desconecte el cable de alimentación o corte la alimentación en el panel del interruptor o fusible. Si abre la puerta, el fuego puede expandirse.
- Precauciones para el correcto uso y para evitar la posible exposición a energía de microondas excesiva:
No intente tirar con las manos de ninguna parte de la puerta para abrirla. Abra la puerta solo utilizando el botón a presión ubicado en el extremo inferior derecho de la parte delantera.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA CONEXIÓN A TIERRA

Este electrodoméstico debe conectarse a tierra. En caso de cortocircuito, la conexión a tierra reduce el riesgo de descarga eléctrica ya que ofrece un cable de escape para la corriente eléctrica. Este electrodoméstico está equipado con un cable que incluye un cable y un enchufe de conexión a tierra. El enchufe debe conectarse a un tomacorriente que esté correctamente instalado y conectado a tierra. Enchufe el cable de alimentación de tres clavijas en un tomacorriente correctamente conectado a tierra de voltaje 115-120 estándar, 60 Hz. Su horno debe ser el único electrodoméstico en este circuito.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES



ADVERTENCIA

El uso inadecuado del enchufe de conexión a tierra puede dar como resultado un riesgo de descarga eléctrica. Consulte a un electricista o técnico calificado si no entiende las instrucciones de conexión a tierra o si no está seguro de si el electrodoméstico está bien conectado a tierra.

Uso de los cables prolongadores

Se suministra un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de enredarse o tropezar y caerse debido a un cable más largo. Los juegos de cables más largos o cables prolongadores se encuentran disponibles y pueden usarse si se tiene sumo cuidado. Si se usa un cable largo o un cable prolongador:

1. La especificación eléctrica marcada del juego de cables o cable prolongador debe ser como mínimo igual a la especificación eléctrica del electrodoméstico.
2. El cable prolongador debe ser un cable de 3 hilos de conexión a tierra y se lo debe enchufar en un tomacorriente de 3 ranuras.
3. El cable más largo debe disponerse de manera tal que no quede colgando de la mesada o mesa en donde los niños pueden tirar de él o tropezarse con él accidentalmente. Si utiliza un cable prolongador, la luz interior puede parpadear y el ventilador puede variar cuando el horno de microondas está encendido. Los tiempos de cocción también pueden ser más largos.



ADVERTENCIA

No corte ni retire el tercer pin (a tierra) del cable de alimentación bajo ninguna circunstancia.

Nota

Conecte el horno a un circuito de 20A. Cuando conecta el horno a un circuito de 15A, asegúrese de que el interruptor de circuitos funcione.

Los líquidos como, por ejemplo, el agua, el café o el té se pueden recalentar más allá del punto de ebullición sin que parezca que están hirviendo. No siempre se verán las burbujas o el hervor cuando se retira el recipiente del horno de microondas. ESTO PUEDE HACER QUE LOS LÍQUIDOS CALIENTES DE PRONTO COMIENCEN A HERVIR CUANDO SE MUEVE EL RECIPIENTE O SE COLOCA UNA CUCHARA U OTRO UTENSILIO EN EL LÍQUIDO.

Para reducir el riesgo de lesión a las personas:

1. No caliente el líquido demasiado.
2. Revuelva el líquido tanto antes como a la mitad del proceso de calentamiento.
3. No utilice recipientes con lados rectos y cuellos estrechos.
4. Después de calentar, deje el recipiente en el horno de microondas durante un tiempo breve antes de sacarlo.
5. Sea muy cuidadoso cuando inserte una cuchara u otro utensilio en el recipiente.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

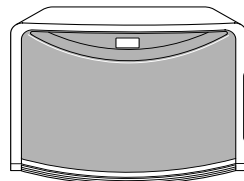
Su nuevo horno de microondas

Índice

Seguridad	2
Su nuevo horno de microondas	5
Índice	5
Verificar las piezas	5
Información sobre garantía y servicio técnico	6
Configurar su horno de microondas	6
Botones del panel de control	7
Funcionamiento	8
Encender y seleccionar el peso	8
Ajustar el reloj	8
Usar el botón Pause/Cancel (Pausa/Cancelar)	8
Usar los botones de Cocción instantánea	8
Usar el botón Handy Helper (Tips de ayuda)	9
Usar el botón Kids Meals (Comidas para niños)	10
Usar el botón Snack Bar (Botanas)	10
Usar el botón One Minute + (Un minuto +)	10
Descongelamiento automático	11
Configurar tiempos de cocción y niveles de potencia	11
Cocción en una sola etapa	11
Recalentamiento automático	12
Cocción multietapas	13
Usar los botones More/Less (Más/Menos)	13
Activar y desactivar el bip	13
Usar el temporizador de la cocina	13
Modo Demostración	13
Programar el Seguro de protección contra niños	13
Instrucciones para cocinar	14
Utensilios para cocinar	14
Utensilios de prueba	14
Técnicas de cocción	15
Sugerencias generales	15
Guía de cocción	16
Guía de descongelamiento automático	18
Apéndice	19
Guía de solución de problemas	19
Cuidado y limpieza	20
Especificaciones	20
Garantía	21
Información sobre la garantía	21
Guía Rápida	22
Nota	23

Verificar las piezas

Desembale su horno de microondas y verifique para asegurarse de que están todas las piezas que se indican aquí. Si falta alguna pieza o está rota, comuníquese con su distribuidor.



Horno de microondas



Guía giratoria
(DE97-00485A)



Charola de vidrio



Tarjeta de registro



Manual de instrucciones

Su nuevo horno de microondas

Información sobre garantía y servicio técnico

Para ayudarnos a brindarle un mejor servicio, complete la tarjeta de registro adjunta y envíela a la brevedad por correo. Si falta la tarjeta de registro, puede comunicarse con Samsung Electronics America, Inc., al 1-800- SAMSUNG (1-800-726-7864), o regístrese en línea en WWW.SAMSUNG.COM. Cuando se comunique con Samsung, indique el modelo específico y el número de serie que, por lo general, se encuentra en la parte posterior o inferior del producto. Registre los números a continuación, junto con la demás información solicitada. Conserve esta información en un lugar seguro como un registro permanente de su compra para ayudarlo en la identificación en caso de robo o pérdida y una copia de su recibo como prueba de compra si es necesario usar el servicio de garantía.

NÚMERO DE MODELO _____

NÚMERO DE SERIE _____

FECHA DE COMPRA _____

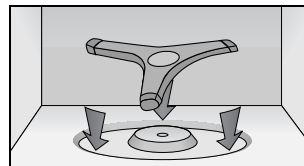
COMPRADO EN _____

El servicio de garantía solo puede ser prestado por un Centro de Servicio Técnico Autorizado de Samsung. Si requiere un servicio técnico de garantía, proporcione la información antes detallada con una copia de su recibo al Centro de Servicio Técnico Autorizado de Samsung.

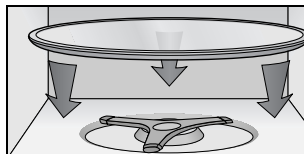
Para recibir asistencia del servicio técnico y averiguar la ubicación de los centros de servicio técnico más cercanos, llame al 1-800-SAMSUNG (1-800-726-7864), o diríjase en línea a WWW.SAMSUNG.COM.

Configurar su horno de microondas

- 1 Coloque el horno sobre una superficie plana y maciza, y enchufe el cable en un tomacorriente conectado a tierra.
Asegúrese de que haya una ventilación adecuada para su horno dejando por lo menos cuatro pulgadas de espacio hacia atrás, por encima y hacia los lados del horno.
- 2 Abra la puerta del horno tirando de la manija en el lado derecho de la puerta.
- 3 Limpie el interior del horno con un paño húmedo.
- 4 Coloque la guía giratoria premontada en la muesca del centro del horno.

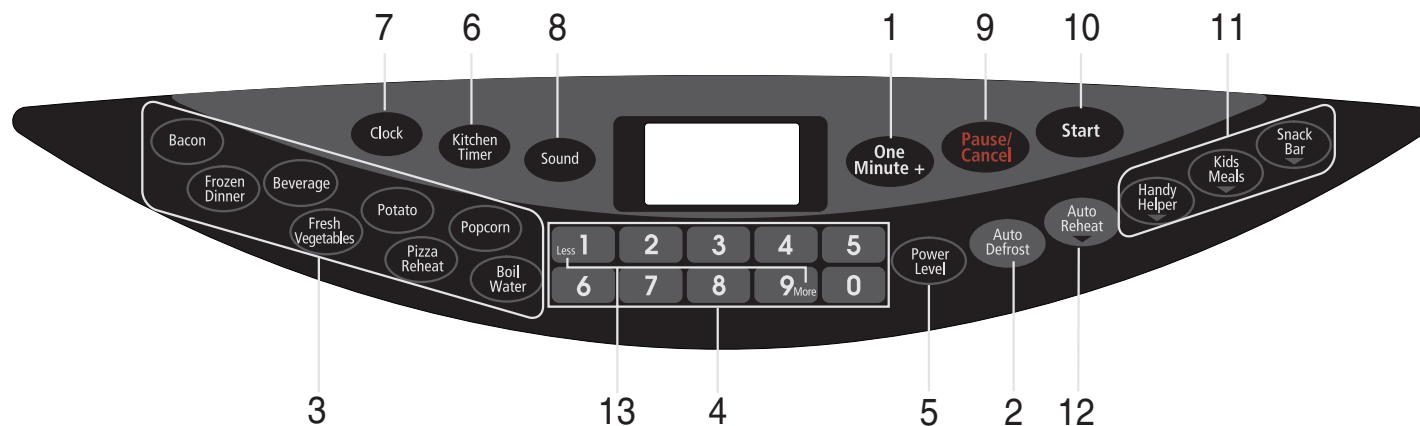


- 5 Coloque la charola de vidrio en el centro de la guía giratoria premontada para que quede bien sujeta.



Su nuevo horno de microondas

Botones del panel de control



1. One Minute+ (Un minuto+)

p.10

Presione una vez por cada minuto de cocción en el nivel de potencia Alta.

2. Auto Defrost (Descongelamiento automático)

p.11

Configura el peso de los alimentos que van a ser descongelados.

3. Botones de Cocción instantánea

p.8

Configuraciones instantáneas para cocinar comidas populares.

4. Botones numéricos

Configuran los tiempos de cocción y las cantidades y los niveles de potencia diferentes al nivel de potencia Alta.

5. Power Level (Nivel de potencia)

p.11

Presione esta tecla para configurar el nivel de potencia diferente al nivel de potencia Alta.

6. Kitchen Timer (Temporizador de la cocina)

p.13

Configura el temporizador rápido o de la cocina.

7. Clock (Reloj)

p.8

Ajusta la hora del día.

8. Botón Sound (Sonido)

p.13

Activa o desactiva el sonido.

9. Botón Pause/Cancel (Pausa/Cancelar)

p.8

Presione para detener el horno o corregir un error.

10. Start (Inicio)

Presione para comenzar a cocinar.

11. Handy Helper, Kids Meals, Snack Bar (Tips de ayuda, Comidas para niños, Botanas)

p.9~10

Seleccione el tipo de platillo que se va a recalentar.

12. Auto Reheat (Recalentamiento automático)

p.12

Muestra el tipo y la cantidad de alimento que se va a recalentar.

13. Botón More/Less (Más/Menos)

p.13

Aumenta o disminuye el tiempo de cocción.

Funcionamiento

Encender y seleccionar el peso

La primera vez que enchufa el cable de alimentación en un tomacorriente, o después de una interrupción en la alimentación, la pantalla indica “**00:00**”. En este momento, puede seleccionar el sistema de peso que desea que aparezca en la pantalla. Puede seleccionar libras (LBS) o kilogramos (KG). Para hacerlo:

- 1 Presione **0** inmediatamente después de enchufar su microondas. La pantalla mostrará “Kg”.
Si la pantalla no muestra “Kg”, usted necesitará desconectar el microondas y conectarlo de nuevo de modo que pueda cambiar a la otra opción de peso.
- 2 Presione **0** repetidamente para seleccionar el sistema de peso que desea usar.
*Cuando haya seleccionado el sistema de peso que desee usar, presione el botón **PAUSE/CANCEL** (Pausa/Cancelar) para finalizar este procedimiento.*

Ajustar el reloj

- 1 Presione el botón **Clock** (Reloj). Los indicadores “ENTER” (Ingresar) y “TIME” (Hora) titilarán.
- 2 Use los botones numéricos para ingresar la hora del día. Debe presionar por lo menos tres botones para ajustar el reloj. Si son las 5:00, entonces presione 5, 0, 0.
- 3 Cuando hayan pasado 5 segundos, el indicador “ENTER” (Ingresar) titilará y aparecerá en pantalla “Clock” (Reloj).
- 4 Presione **Clock** (Reloj) o **Start** (Inicio) otra vez. Los dos puntos (:) parpadearán, indicando que la hora está programada.
- 5 Si hay una interrupción en el suministro de energía, usted necesitará reprogramar el reloj.
- 6 Mientras la cocción está en progreso, usted puede saber la hora del día presionando el botón **Clock** (Reloj).

Usar el botón Pause/Cancel (Pausa/Cancelar)

El botón **Pause/Cancel** (Pausa/Cancelar) le permite borrar instrucciones que ha ingresado. También le permite detener el ciclo de cocción del horno, de manera que pueda revisar sus alimentos.

- Para que el horno haga una pausa durante la cocción: presione una vez el botón **Pause/Cancel** (Pausa/Cancelar).
Para reiniciar, presione **Start** (Inicio).
- Para detener la cocción, borrar las instrucciones y regresar la pantalla del horno a la hora del día: presione dos veces el botón **Pause/Cancel** (Pausa/Cancelar).
- Para corregir un error que acaba de ingresar: presione una vez **Pause/Cancel** (Pausa/Cancelar), después reingrese las instrucciones.

Usar los botones de Cocción instantánea

- 1 Presione el botón de **Cocción instantánea** que corresponda al alimento que va a cocinar (**Popcorn** (Palomitas de maíz), por ejemplo). La pantalla muestra el primer tamaño de porción. (“ENTER” (INGRESAR) y “QTY.” (CANT.) parpadearán.)
- 2 Presione repetidamente el botón para seleccionar la porción que desea. La pantalla mostrará cíclicamente todas las porciones disponibles. Una vez que haya seleccionado la porción correcta, el horno de microondas comenzará a cocinar automáticamente.

Cuando haya transcurrido el tiempo de cocción, el horno emitirá una señal sonora. A continuación, la señal sonará cada minuto hasta que se retire el alimento.

Funcionamiento

Cuadro de cocción instantánea

Alimento	Peso	Comentarios
Popcorn (Palomitas de maíz)	Estándar 3,5 oz, Estándar liviano 3,0 a 3,5 oz	- Use una bolsa de palomitas de maíz solo para microondas. Prepare sólo una bolsa a la vez. - Tenga cuidado cuando retira y abre la bolsa caliente del horno.
Potato (Papa)	1 EA, 2 EA 3 EA, 4 EA 5 EA, 6 EA	- Pinche cada papa varias veces con un tenedor. - Colóquelas en el plato giratorio al estilo de los rayos de una rueda. - Retírelas del horno, envuélvalas en papel de aluminio y déjelas reposar de 3 a 5 minutos.
Beverage (Bebidas)	½ taza 1 taza 2 tazas	- Utilice una taza o jarro para medir; no lo cubra. - Coloque la bebida en el horno. - Después de calentar, revuelva bien.
Boil water (Hervir agua)	½ taza 1 taza 2 tazas	- Mida el líquido, viértalo en un recipiente apto para microondas que sea dos veces mayor que la cantidad de líquido. Ejemplo: Para 1 taza de líquido, use un recipiente equivalente a 2 tazas o de mayor tamaño. - Revuelva bien antes y después de calentar para evitar que pase el punto de ebullición.
Fresh vegetables (Vegetales frescos)	1 porción 2 porciones 3 porciones 4 porciones	- Coloque los vegetales en un recipiente y agregue una pequeña cantidad de agua (2 a 4 cucharadas). - Cubra durante la cocción y revuelva antes de dejar reposar.
Pizza reheat (Recalenta miento de pizza)	1 porción 2 porciones 3 porciones	- Coloque la pizza en un plato apto para microondas con el extremo ancho de la porción hacia el borde exterior del plato. - No permita que las porciones se superpongan. No las cubra. - Antes de servir, déjelas reposar, 1 a 2 minutos.
Bacon (Tocino)	2 lonjas 4 lonjas 6 lonjas	- Coloque 2 toallas de papel sobre el plato y acomode el tocino sobre las toallas, sin superponerlo. Cubra con una toalla de papel adicional. Quite la toalla de papel de inmediato después de la cocción. - Utilice el botón More o Less (Más o Menos) para la consistencia tostada deseada.

Comida congelada	8 a 10 oz 10 a 12 oz 12 a 18 oz	- Retire el paquete del envoltorio exterior y siga las instrucciones para cubrir y reposar. - Después de cocinar, deje reposar de 1 a 3 minutos.
------------------	---------------------------------------	---

Usar el botón Handy Helper (Tips de ayuda)

- Presione el botón **Handy Helper** (Tips de ayuda) que corresponda al alimento que va a cocinar. La pantalla mostrará “A-1” (código del alimento). Presione el botón **Handy Helper** (Tips de ayuda) repetidamente para seleccionar el alimento que desea. (Remítase a la **Tabla de tips de ayuda** de abajo).
- Presione los **botones numéricos** para seleccionar el tamaño de porción que desea. Puede presionar el botón “1” o “2” para seleccionar las porciones. Solo el botón “1” (porción) está disponible para ablandar quesos crema y derretir chocolate. (Remítase a la **Tabla de tips de ayuda** de abajo para las porciones).
- Presione el botón **Start** (Inicio) para empezar la cocción.

Tabla de tips de ayuda

Alimento	Código	Peso	Comentarios
Derretir chocolate	A-1	1 taza de pepitas	- Coloque los cuadrados o las pepitas de chocolate en un recipiente apto para microondas. - Revuelva bien en la mitad del tiempo cuando el horno emita una señal sonora, y vuelva a iniciar el horno. - A menos que se revuelva, el chocolate mantiene su forma incluso cuando termina el tiempo de calentamiento.
Ablandar queso crema	A-2	1 paquete (8 oz.)	- Desenvuelva el queso crema y colóquelo en un recipiente apto para microondas. - Deje reposar 1 a 2 min.
Derretir manteca	A-3	1 barra (1/4 lb.) 2 barras (1/2 lb.)	- Quite el envoltorio y corte la manteca a la mitad en forma vertical. - Coloque la manteca en el recipiente, cúbralo con papel encerado. - Revuelva bien después de finalizar y deje reposar de 1 a 2 minutos.

Funcionamiento

Usar el botón Kids Meals (Comidas para niños)

- 1 Presione el botón **Kids Meals** (Comidas para niños) que corresponda al alimento que va a cocinar. La pantalla mostrará "A-1" (código del alimento). Presione el botón **Kids Meals** (Comidas para niños) repetidamente para seleccionar el alimento que desea. (Remítase a la **Tabla de comidas para niños** de abajo).
- 2 Presione los **botones numéricos** para seleccionar el tamaño de porción que desea. Puede presionar el botón **1** o **2** para seleccionar las porciones. (Remítase a la **Tabla de comidas para niños** de abajo para las porciones).
- 3 Presione el botón **Start** (Inicio) para empezar la cocción.

Tabla de comidas para niños

Alimento	Código	Peso	Comentarios
Trocitos de pollo	A-1	4 a 5 oz 6 a 7 oz	• Coloque una toalla de papel sobre el plato y acomode los trocitos al estilo de los rayos de una rueda en la toalla de papel. • No las cubra. Deje reposar 1 min.
Salchichas	A-2	2 EA 4 EA	• Pinche las salchichas, colóquelas en el plato. Cuando el horno emita la señal sonora, agregue los panes y vuelva a iniciarlo.
Papas fritas	A-3	4 a 5 oz 6 a 7 oz	• Coloque 2 toallas de papel sobre el plato y acomode las papas fritas sobre las toallas, sin superponerlas. • Tápelas con otra toalla de papel después de sacarlas del horno.
Emparedados congelados	A-4	1 EA 2 EA	• Coloque el emparedado congelado en el "manguito" (que está en el paquete) y póngalo en un plato.

Usar el botón Snack Bar (Botanas)

- 1 Presione el botón **Snack Bar** (Botanas) que corresponda al alimento que va a cocinar. La pantalla mostrará "A-1" (código del alimento). Presione el botón **Snack Bar** (Botanas) repetidamente para seleccionar el alimento que desea. (Remítase a la **Tabla de botanas** de abajo).
- 2 Presione los **botones numéricos** para seleccionar el tamaño de porción que desea. Puede presionar el botón **1** o **2** para seleccionar las porciones. Solo el botón **1** (porción) está disponible para los nachos. (Remítase a la **Tabla de botanas** de abajo para las porciones.)

- 3 Presione el botón **Start** (Inicio) para empezar la cocción.

Tabla de botanas

Alimento	Código	Peso	Comentarios
Nachos	A-1	1 porción	• Coloque las tortillas de maíz en el plato sin superponerlas. • Espolvoreelas con queso en forma pareja. • Contenido: - 2 tazas de tortillas de maíz - 1/3 de taza de queso rallado
Alitas de pollo	A-2	5 a 6 oz 7 a 8 oz	• Utilice alitas de pollo precocidas refrigeradas. • Coloque las alitas de pollo alrededor del plato al estilo de los rayos de una rueda y cúbralas con papel encerado.
Papas rellenas	A-3	1 papa cocida 2 papas cocidas	• Corte la papa cocida en 4 rebanadas parejas. Quite la pulpa de la papa dejando aproximadamente 1/4" de piel. • Coloque las cáscaras al estilo de los rayos de una rueda alrededor del plato. • Espolvoree con tocino, cebollas y queso. No las cubra.
Bastones de queso	A-4	5 a 6 unidades 7 a 10 unidades	• Coloque los bastones de queso en el plato al estilo de los rayos de una rueda. • No los cubra.

Usar el botón One Minute + (Un minuto +)

Este botón ofrece una manera conveniente de calentar alimentos en incrementos de 1 minuto en el nivel de potencia Alta.

- 1 Presione una vez el botón **One Minute +** (Un minuto +) por cada minuto que desee cocinar el alimento. **Por ejemplo, presiónelo dos veces para dos minutos.** El tiempo aparecerá en pantalla, y el horno comenzará automáticamente.

*Agregue minutos a un programa ya en progreso presionando el botón **One Minute +** (Un minuto +) por cada minuto que desee agregar.*

Funcionamiento

Descongelamiento automático

Para descongelar alimentos congelados, configure el peso del alimento y el horno de microondas automáticamente programará el tiempo de descongelamiento, el nivel de potencia y el tiempo de reposo.

- 1 Presione el botón **Auto Defrost** (Descongelamiento automático). La pantalla mostrará "0.5 lbs." ("0,2 Kg" si ha configurado su horno para que utilice el sistema métrico). ("ENTER" (Ingresar) y "Lbs." (Libras) parpadearán.)
- 2 Para configurar el peso de los alimentos, presione repetidamente el botón **Auto Defrost** (Descongelamiento automático). Esto aumenta el peso en incrementos de 0,5 lb hasta un máximo de 6.0 lbs. (Si usted está usando el sistema métrico, el botón Auto Defrost (Descongelamiento automático) aumentará el peso en incrementos de 0,2 Kg hasta un máximo de 2,6 kg).

También puede usar los botones numéricos para ingresar directamente el peso de los alimentos.

El horno calcula el tiempo de descongelamiento y comienza automáticamente. El horno emitirá señales sonoras dos veces durante el descongelamiento para avisarle que tiene que dar vuelta los alimentos.

- 3 Presione el botón **Pause/Cancel** (Pausa/Cancelar), abra la puerta del horno y dé vuelta los alimentos.
- 4 Presione el botón **Start** (Inicio) para reanudar el descongelamiento.

• ***Diríjase a la página 18 para consultar la Guía de descongelamiento automático.***

Configurar tiempos de cocción y niveles de potencia

Su horno de microondas le permite configurar hasta dos etapas diferentes de cocción, cada una con su propio tiempo y nivel de potencia. El nivel de potencia le permite controlar la intensidad del calentamiento desde Tibia (1) hasta Alta (0).

Cocción en una sola etapa

Para la cocción en una sola etapa, únicamente necesita programar un tiempo de cocción. El nivel de potencia se programa automáticamente en Alta. Si usted desea programar la potencia en cualquier otro nivel, entonces debe usar el botón **Power Level** (Nivel de potencia).

- 1 Use los botones numéricos para ingresar el tiempo de cocción. Puede programar un tiempo desde 1 segundo hasta 99 minutos con 40 segundos. Para programar un tiempo mayor que 1 minuto, ingrese los segundos también. **Por ejemplo, para programar 20 minutos, ingrese 2, 0, 0.**
- 2 Si usted desea programar un nivel de potencia diferente a Alta, presione el botón **Power Level** (Nivel de potencia), luego use los botones numéricos para ingresar el nivel de potencia.

Niveles de potencia:

1 = PL:10 (Tibia)	6 = PL:60 (Hervir a fuego lento)
2 = PL:20 (Baja)	7 = PL:70 (Mediana alta)
3 = PL:30 (Descongelar)	8 = PL:80 (Recalentar)
4 = PL:40 (Mediana baja)	9 = PL:90 (Saltear)
5 = PL:50 (Mediana)	0 = PL:Hi (Alta)

- 3 Presione el botón **Start** (Inicio) para empezar la cocción. Si usted desea cambiar el nivel de potencia, presione el botón **Pause/Cancel** (Pausa/Cancelar) antes de presionar el botón **Start** (Inicio) reingrese todas las instrucciones.

Algunas recetas requieren diferentes etapas de cocción a diferentes temperaturas. Usted puede programar etapas múltiples de cocción con su horno de microondas.

Funcionamiento

Recalentamiento automático

Para recalentar alimentos, seleccione el tipo de platillo y el número de porciones que desea recalentar, y el horno de microondas programa automáticamente el tiempo de recalentamiento.

- 1

Presione el botón **Auto Reheat** (Recalentamiento automático). La pantalla indica:
SELECT ITEM WITH AUTO REHEAT BUTTON (Seleccione el alimento con el botón recalentamiento automático)
- 2

Presione repetidamente el botón **Auto Reheat** (Recalentamiento automático) para seleccionar el tipo de platillo que desea recalentar. La cantidad inicial para cada tipo de platillo es de una porción.

Usted puede seleccionar hasta cuatro porciones para recalentar guisados, pasta y sopas. Para un plato de comida solamente se puede programar una porción.
- 3

Use los **botones numéricos** para aumentar el tamaño de la porción. **Por ejemplo, para tres porciones, presione el botón “3”.** (Remítase al Cuadro de recalentamiento automático para consultar las porciones). La pantalla muestra el número de porciones que usted ha seleccionado: **3 porc. START (Inicio)**
- 4

Presione el botón **Start** (Inicio), y empezará el recalentamiento.

Cuadro de recalentamiento automático

- Siga estas instrucciones cuando recaliente automáticamente los distintos tipos de alimentos.

Alimento	Código	Peso	Comentarios
Plato de comida	A-1	1 porción	- Utilice sólo alimentos precocidos refrigerados. - Cubra el plato con un envoltorio plástico con ventilación o papel encerado. - Contenido 3 a 4 oz. de carne de res, ave o pescado (hasta 170 g -6 oz.- con hueso) ½ taza de almidón (papas, pasta, arroz, etc.) ½ taza de vegetales (alrededor de 3 a 4 oz.)
Guisado	A-2	1 a 4 porciones (8 oz. por porción)	- Utilice sólo alimentos refrigerados. - Cubra con una tapa o un envoltorio plástico con ventilación.
Recalenta miento de pasta	A-3	1 a 4 porciones (8 oz. por porción)	Revuelva la comida bien antes de servirla.

Funcionamiento

Cocción multietapas

- 1 Siga los pasos 1 y 2 de la sección “Cocción en una sola etapa” de la página anterior.
*Cuando se ingresa más de una etapa de cocción, se debe presionar el botón **Power Level** (Nivel de potencia) antes de que se pueda ingresar la segunda etapa de cocción.*
*Para programar el nivel de potencia Alta para una etapa de cocción, presione el botón **Power Level** (Nivel de potencia) dos veces.*
- 2 Use los botones numéricos para ingresar un segundo tiempo de cocción.
- 3 Presione el botón **Power Level** (Nivel de potencia), después use los botones numéricos para programar el nivel de potencia de la segunda etapa de cocción.
- 4 Presione **Start** (Inicio) para empezar la cocción.
*Mientras la cocción está en progreso, usted puede verificar el nivel de potencia presionando el botón **Power Level** (Nivel de potencia).*

Usar los botones More/Less (Más/Menos)

Los botones **More/Less** (Más/Menos) le permiten ajustar los tiempos de cocción preconfigurados. Solamente funcionan con los modos **Cocción instantánea**, **Handy Helper (Tips de ayuda)**, **Kids Meals (Comidas para niños)**, **Snack Bar (Botanas)** o **Cocción por tiempo**. Utilice el botón **More/Less** (Más/Menos) sólo después de haber comenzado a cocinar con uno de estos procedimientos.

- 1 Para AGREGAR más tiempo a un procedimiento de cocción automático: Presione el botón **More**(9) (Más).
- 2 Para REDUCIR el tiempo de un procedimiento de cocción automático: Presione el botón **Less**(1) (Menos).

*Si en el modo **Cocción por tiempo** desea aumentar o reducir 10 segundos, presione el botón **More** (9) (Más) o **Less** (1) (Menos).*

Activar y desactivar el bip

Puede desactivar el bip cada vez que lo desee.

- 1 Presione el botón **Sound** (Sonido). La pantalla muestra la palabra “ON” (activado) (“START” (INICIO) parpadeará.)
- 2 Presione el botón **Sound** (Sonido) para desactivar el volumen. La pantalla indica: “OFF” (desactivado) (“START” (INICIO) parpadeará.)
- 3 Presione **Start** (Inicio). La pantalla vuelve a la hora del día.

Usar el temporizador de la cocina

- 1 Presione el botón **Kitchen Timer** (Temporizador de la cocina).
- 2 Use los **botones numéricos** para programar la cantidad de tiempo que quiere que el temporizador corra.
- 3 Presione **Start** (Inicio) para activar el temporizador de la cocina.
- 4 La pantalla cuenta regresivamente y emite señales sonoras cuando el tiempo ha llegado a su fin.

• “Nota: El horno de microondas no se enciende cuando se usa el Temporizador de la cocina.”

Modo Demostración

Puede utilizar el Modo Demostración para ver cómo funciona su horno de microondas sin que el horno caliente.

- 1 Mantenga presionado el botón **0** y presione el botón **1**.
Para cancelar el Modo Demostración, repita el paso 1 anterior.

Programar el Seguro de protección contra niños

Puede bloquear su horno de microondas de manera que no pueda ser usado por niños sin supervisión.

- 1 Mantenga presionado el botón **0** y presione el botón **2**.
En este momento, el horno de microondas no puede usarse sino hasta que sea desbloqueado. Para desbloquearlo, repita el paso 1 arriba.

Instrucciones para cocinar

Utensilios para cocinar

Uso recomendado

- **Boles y recipientes de vidrio y vidrio-cerámica:** Úselos para calentar o cocinar.
- **Recipiente dorador para microondas:** Úselo para dorar el exterior de alimentos pequeños como, por ejemplo, bistecs, chuletas o panqueques. Siga las instrucciones proporcionadas con su recipiente dorador.
- **Envoltorio de plástico para microondas:** Úselo para retener el vapor. Deje una pequeña abertura para que salga algo de vapor y evite colocarlo directamente sobre los alimentos.
- **Papel encerado:** Úselo como tapa para evitar que salpique.
- **Toallas y servilletas de papel:** Úselas para tapar y calentar durante períodos breves, absorben el exceso de humedad y evitan las salpicaduras. No utilice toallas de papel reciclado, que pueden contener metal y producir un incendio.
- **Platos y tazas de papel:** Úselos para períodos cortos de calentamiento a baja temperatura. No utilice papel reciclado, que puede contener metal y producir un incendio.
- **Termómetros:** Use solamente aquellos marcados "Microwave Safe" (Apto para microondas) y siga todas las indicaciones. Revise los alimentos en varios lugares. Los termómetros convencionales pueden usarse una vez que los alimentos han sido retirados del horno.

Uso limitado

- **Papel aluminio:** Use tiras angostas de papel de aluminio para evitar la sobrecocción de las áreas expuestas. Usar demasiado papel de aluminio puede dañar su horno, por lo tanto, tenga cuidado.
- **Cerámica, porcelana y cerámica de gres:** Úselas si están rotuladas "Microwave Safe" (Apto para microondas). Si no están rotuladas, pruébelas para asegurarse de que pueden usarse de manera segura. Nunca use recipientes con bordes metálicos.
- **Plástico:** Úselos si están rotulados "Microwave Safe" (Apto para microondas). Otros plásticos pueden derretirse.
- **Paja, mimbre y madera:** Úselos solo para calentar durante períodos breves, dado que son inflamables.

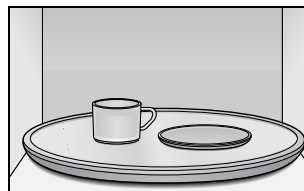
No recomendado

- **Frascos y botellas de vidrio:** El vidrio normal es demasiado delgado para usar en un microondas y puede romperse.
- **Bolsas de papel:** Estas constituyen un peligro de incendio, excepto las bolsas de palomitas de maíz que están diseñadas para ser usadas en hornos de microondas.
- **Platos y tazas de Styrofoam:** Pueden derretirse y dejar un residuo nocivo en los alimentos.
- **Recipientes de plástico para guardar alimentos y recipientes para alimentos:** Los recipientes, por ejemplo los envases de margarina, pueden derretirse en el horno de microondas.
- **Utensilios de metal:** Estos pueden dañar su horno. Retire todos los metales antes de cocinar.

Utensilios de prueba

Si no está seguro de si un recipiente es apto o no para microondas, puede realizar esta prueba:

- 1 Llene una taza medidora de vidrio con agua y colóquela dentro de su horno, junto al recipiente que desea probar.



- 2 Presione el botón **One Minute +** (Inicio/1 Min+) una vez para calentarlos durante un minuto en el nivel de potencia Alto.

El agua debe estar caliente y el recipiente que está probando debe estar frío. Si el recipiente está caliente, entonces absorbe la energía de microondas y no es apto para usar en este horno.

Instrucciones para cocinar

Técnicas de cocción

Revolver

Revuelva alimentos como, por ejemplo, cazuelas y vegetales mientras los cocina para distribuir el calor uniformemente. Los alimentos en la parte exterior del recipiente absorben más energía y se calientan con mayor rapidez, por lo tanto, revuélvalos desde el exterior hasta el centro. El horno se apagará cuando usted abre la puerta para revolver sus alimentos.

Disposición

Disponga los alimentos de forma irregular como, por ejemplo, piezas de pollo o chuletas, con las partes más gruesas y carnosas hacia el exterior del plato giratorio en donde reciben más energía de microondas. Para evitar el exceso de cocción, coloque las partes delgadas o delicadas hacia el centro del plato giratorio.

Proteger

Proteja los alimentos con tiras angostas de papel de aluminio para evitar el exceso de cocción. Las áreas que requieren protección son las puntas de las alas de las aves, los extremos de las patas de aves y las esquinas de recipientes para hornear cuadrados. Use solo pequeñas cantidades de papel de aluminio. Cantidades más grandes pueden dañar su horno.

Dar vuelta

Dé vuelta los alimentos en la etapa intermedia de la cocción para exponer todas las partes a la energía de microondas. Esto es de especial importancia para productos grandes como, por ejemplo, carnes asadas.

Dejar reposar

Los alimentos cocidos en el microondas acumulan calor interno y continúan cocinándose durante algunos minutos después de que el horno se detiene. Deje que los alimentos reposen para completar la cocción, en especial aquellos alimentos como, por ejemplo, carnes asadas y vegetales enteros. Las carnes asadas necesitan este tiempo para completar la cocción en el centro sin cocinar en exceso las áreas exteriores. Todos los líquidos como, por ejemplo, la sopa o el chocolate caliente, deben agitarse o revolverse cuando finaliza la cocción. Deje que los líquidos reposen un momento antes de servirlos. Cuando calienta alimentos para bebés, revuélvalos bien y controle la temperatura antes de servirlos.

Agregar humedad

La energía de microondas es atraída hacia las moléculas de agua. Los alimentos con un contenido de humedad irregular deben cubrirse o dejarse reposar de modo que el calor se disperse uniformemente. Agregue una pequeña cantidad de agua a los alimentos secos para ayudarlos a cocinarse.

Sugerencias generales

- Los alimentos densos como, por ejemplo, papas, demoran más tiempo en calentarse que los alimentos más livianos. Los alimentos con una textura delicada deben calentarse a un nivel de potencia bajo para evitar que se pongan duros.
- El alto y el tipo de recipiente de cocción que utiliza pueden afectar el tiempo de cocción. Cuando hace una receta nueva, use el tiempo de cocción mínimo y verifique los alimentos de vez en cuando para evitar el exceso de cocción.
- Los alimentos con una piel o cáscara no porosa como, por ejemplo, papas, huevos o salchichas, deben pincharse para evitar que exploten.
- No se recomienda freír con aceite caliente o grasa. La grasa y el aceite pueden hervir de repente y causar quemaduras graves.
- Algunos ingredientes se calientan más rápido que otros. Por ejemplo, la jalea dentro de una dona se calentará más que la dona. Tenga esto en cuenta para evitar quemaduras.
- No se recomienda el enlatado casero en el horno de microondas porque todas las bacterias nocivas pueden no ser destruidas por el proceso de calentamiento del microondas.
- Si bien las microondas no calientan los recipientes de cocción, el calor con frecuencia se transfiere a dichos recipientes. Siempre use guantes protectores contra el calor cuando retira alimentos del microondas e indique a los niños que hagan lo mismo.

Instrucciones para cocinar

Guía de cocción

Guía para cocinar carne en su microondas

- Coloque la carne sobre una asadera para microondas en una fuente para microondas.
- Comience a cocinar la carne con el lado de la grasa hacia abajo. Utilice tiras finas de papel de aluminio para proteger cualquier punta de hueso o área de carne delgada.
- Controle la temperatura en varios lugares antes de dejar reposar la carne el tiempo recomendado.
- Las siguientes temperaturas son las temperaturas a las que se sacan los alimentos. La temperatura del alimento aumentará durante el tiempo de reposo.

Alimento	Tiempo de cocción/ Nivel de potencia	Instrucciones
Rosbif sin hueso Hasta 4 lbs.	Tiempo de cocción: 7-11 min./lb. para 115 °F - Jugoso 8-12 min./lb. para 120 °F - A punto 9-14 min./lb. para 145 °F - Bien cocido Nivel de potencia: Alta (Hi) durante los primeros 5 min., luego Mediana (50).	Coloque el lado de la grasa hacia abajo en la asadera. Cubra con papel encerado. Dé vuelta en la mitad del tiempo de cocción. Deje reposar 10 min.
Carne de puerco sin hueso o con hueso Hasta 4 lbs.	Tiempo de cocción: 11-15 min./lb. para 160 °F - Bien cocido Nivel de potencia: Alta (Hi) durante los primeros 5 min., luego Mediana (50).	Coloque el lado de la grasa hacia abajo en la asadera. Cubra con envoltorio de plástico ventilado. Dé vuelta en la mitad del tiempo de cocción. Deje reposar 10 min.

Guía para cocinar carne de ave en su microondas

- Coloque la carne de ave sobre una asadera para microondas en una fuente para microondas.
- Cubra la carne de ave con papel encerado para evitar salpicaduras.
- Utilice papel de aluminio para cubrir las puntas de los huesos, las áreas de carne delgada o las áreas que comienzan a cocinarse demasiado.
- Controle la temperatura en varios lugares antes de dejar reposar la carne de ave el tiempo recomendado.

Alimento	Tiempo de cocción/ Nivel de potencia	Instrucciones
Pollo entero Hasta 4 lbs.	Tiempo de cocción: 6-9 min./lb. 180 °F Nivel de potencia: Mediana alta (70).	Coloque el lado de la pechuga del pollo hacia abajo en la asadera. Cubra con papel encerado. Dé vuelta en la mitad del tiempo de cocción. Cocine hasta que los jugos sean claros y la carne cerca del hueso ya no sea rosada. Deje reposar de 5 a 10 min.
Trozos de pollo Hasta 2 lbs.	Tiempo de cocción: 6-9 min./lb. 180 °F carne oscura 170 °F carne clara Nivel de potencia: Mediana alta (70).	Coloque el lado del hueso del pollo hacia abajo en la fuente, con las porciones más gruesas hacia la parte externa del plato. Cubra con papel encerado. Dé vuelta en la mitad del tiempo de cocción. Cocine hasta que los jugos sean claros y la carne cerca del hueso ya no sea rosada. Deje reposar de 5 a 10 min.

Instrucciones para cocinar

Guía para cocinar pescado y mariscos en su microondas

- Cocine el pescado hasta que se pueda desmenuzar fácilmente con un tenedor.
- Coloque el pescado sobre una asadera para microondas en una fuente para microondas.
- Utilice una cubierta ceñida para cocinar el pescado al vapor. Una cubierta más liviana de papel encerado o toalla de papel genera menos vapor.
- No deje que el pescado se pase, contrólole en el tiempo de cocción mínimo.

Alimento	Tiempo de cocción/ Nivel de potencia	Instrucciones
Bistecs Hasta 1,5 lbs.	Tiempo de cocción: 6-10 min./lb. Nivel de potencia: Mediana alta (70).	Acomode los bistecs en la asadera con las porciones más carnosas hacia la parte exterior de la asadera. Cubra con papel encerado. Dé vuelta y reacomode el pescado cuando haya transcurrido la mitad del tiempo de cocción. Cocine el pescado hasta que se pueda desmenuzar fácilmente con un tenedor. Deje reposar de 3 a 5 min.
Filetes Hasta 1,5 lbs.	Tiempo de cocción: 3-7 min./lb. Nivel de potencia: Mediana alta (70).	Acomode los filetes en una fuente para horno, dando vuelta cualquier pedazo finito. Cubra con papel encerado. Si tienen más de ½ pulgada de espesor, délos vuelta y acomódelos en la mitad del tiempo de cocción. Cocine el pescado hasta que se pueda desmenuzar fácilmente con un tenedor. Deje reposar de 2 a 3 min.
Camarones Hasta 1,5 lbs.	Tiempo de cocción: 3-5½ min./lb. Nivel de potencia: Mediana alta (70).	Acomode los camarones en una fuente para horno sin superponerlos ni formar capas. Cubra con papel encerado. Cocine hasta que estén firmes y opacos, revolviendo 2 o 3 veces. Deje reposar 5 min.

Guía para cocinar huevos en su microondas

- Nunca cocine huevos con cáscara y nunca caliente los huevos duros con la cáscara; pueden explotar.
- Siempre perforo los huevos enteros para evitar que estallen.
- Cocine los huevos hasta que apenas se endurezcan; quedan duros si se pasan.

Guía para cocinar vegetales en su microondas

- Las vegetales deben lavarse antes de cocinarlos. Por lo general, no se necesita agua adicional. Si se cocinan vegetales densos tales como las papas, zanahorias y frijoles verdes, agregue aproximadamente ¼ taza de agua.
- Los vegetales pequeños (zanahorias rebanadas, chícharos, frijoles, etc.) se cocinarán más rápido que los vegetales más grandes.
- Los vegetales enteros, tales como las papas, calabazas o mazorca, deben acomodarse en círculo en el plato giratorio antes de cocinarlos. Se cocinarán de manera más uniforme si se los da vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo de cocción.
- Siempre coloque los vegetales como espárragos y brócoli con los extremos de los tallos apuntando hacia el borde de la fuente y las puntas hacia el centro.
- Cuando cocine vegetales cortados, siempre cubra la fuente con una tapa o envoltorio plástico para microondas con ventilación.
- Las vegetales enteros sin pelar, tales como las papas, calabaza, berenjenas, etc., deben pincharse en varios lugares antes de cocinarlas para evitar que estallen.
- Para una cocción más pareja, revuelva o reacomode los vegetales enteros a la mitad del tiempo de cocción.
- Por lo general, cuanto más densa es la comida, mayor será el tiempo de reposo. (El tiempo de reposo hace referencia al tiempo necesario para que los vegetales y los alimentos densos y grandes terminen de cocinarse una vez que salen del horno). Una papa al horno puede reposar en la mesada durante cinco minutos antes de que se complete la cocción, mientras que una fuente de arvejas puede servirse de inmediato.

Instrucciones para cocinar

Guía de descongelamiento automático

- Siga estas instrucciones cuando descongele los distintos tipos de alimentos.

Alimento	Cantidad estándar	Procedimiento
Rosbif, puerco	2,5 a 6,0 lbs.	Comience con el alimento ubicado con el lado de la grasa hacia abajo. Después de cada etapa, gire el alimento y cubra cualquier parte caliente con tiras finas de papel de aluminio.
Bistecs, chuletas, pescado	0,5 a 3,0 lbs.	Después de cada etapa, reacomode el alimento. Si hay alguna parte caliente o descongelada, cúbrala con pedacitos finos de papel de aluminio. Saque cualquier parte del alimento que esté casi descongelada. Déjelo reposar, cubierto, durante 5 a 10 minutos.
Carne molida	0,5 a 3,0 lbs.	Después de cada etapa, saque cualquier parte del alimento que esté casi descongelada. Deje reposar la carne, cubierta con papel de aluminio, durante 5-10 minutos
Pollo entero	2,5 a 6,0 lbs.	Retire los menudos antes de congelar aves. Comience descongelando con el lado de la pechuga hacia abajo. Después de la primera etapa, gire el pollo y cubra cualquier parte caliente con tiras finas de papel de aluminio. Después de la segunda etapa, vuelva a cubrir cualquier parte caliente con tiras finas de papel de aluminio. Déjelas reposar, cubiertas, durante 30 a 60 minutos en la heladera.
Trozos de pollo	0,5 a 3,0 lbs.	Después de cada etapa, reacomode o saque cualquier parte del alimento que esté casi descongelada. Deje reposar durante 10-20 minutos.

Notas

Verifique los alimentos cuando lo indica el horno. Después de la etapa final, pequeñas partes aún pueden estar con hielo, déjelas reposar para continuar el descongelamiento. No descongele hasta el punto en que todos los cristales de hielo se hayan derretido. Proteger las carnes asadas y bistecs con pequeños trozos de aluminio evita que los bordes se cocinen antes que el centro del alimento que se descongeló. Use tiras uniformes, planas y angostas de papel de aluminio para cubrir los bordes y partes más delgadas del alimento.

Apéndice

Guía de solución de problemas

Antes de llamar a un técnico para su horno, verifique esta lista de posibles problemas y soluciones.

No funcionan ni la pantalla del horno ni el horno.

- Inserte correctamente el enchufe a un tomacorriente conectado a tierra.
- Si el tomacorriente está controlado por un interruptor de pared, asegúrese de que el interruptor de pared esté encendido.
- Retire el enchufe del tomacorriente, espere diez segundos y vuelva a enchufarlo.
- Reinicie el disyuntor o reemplace cualquier fusible quemado.
- Enchufe otro aparato en el tomacorriente; si el otro aparato no funciona, llame a un electricista calificado para que repare el tomacorriente.
- Enchufe el horno en un tomacorriente diferente.

La pantalla del horno funciona, pero el horno no se enciende.

- Asegúrese de que la puerta esté bien cerrada.
- Controle si quedó material de embalaje u otro material en la traba de la puerta.
- Controle que la puerta no esté dañada.
- Presione Cancel (Cancelar) dos veces y vuelva a ingresar las instrucciones de cocción.

El horno se apaga antes de que transcurra el tiempo programado.

- Si no hubo un corte de electricidad, retire el enchufe del tomacorriente, espere diez segundos y vuelva a enchufarlo. Si hubo un corte de electricidad, aparecerá el indicador de la hora “**00:00**”. Reinicie el reloj y cualquier instrucción de cocción.
- Reinicie el disyuntor o reemplace cualquier fusible quemado.

La comida se cocina muy lentamente.

- Asegúrese de que el horno esté en su propio circuito de 20 A. Poner en funcionamiento otro electrodoméstico en el mismo circuito puede causar una caída de tensión. Si es necesario, enchufe el horno en su propio circuito.

Ve chispas o arco eléctrico.

- Saque cualquier utensilio metálico, artículos de cocina o cierres de metal. Si usa papel de aluminio, utilice sólo tiras pequeñas y deje al menos una pulgada entre el papel de aluminio y las paredes interiores del horno.

El plato giratorio hace ruido o se pega.

- Limpie el plato giratorio, el anillo giratorio y el piso del horno.
- Asegúrese de que el plato y el anillo giratorio estén colocados correctamente.

El uso de su microondas causa interferencia de TV o radio.

- Esto es similar a la interferencia causada por otros artefactos pequeños, como, por ejemplo, los secadores. Aleje más su microondas de otros electrodomésticos, como su TV o radio.

Nota:

Si el horno está programado para cocinar durante más de 25 minutos, después de los 25 minutos se ajustará automáticamente a una potencia del 70 por ciento para evitar que se pase la comida.

Apéndice

Cuidado y limpieza

Siga estas instrucciones para limpiar y cuidar su horno.

- Mantenga limpia la parte interna del horno. Las partículas de alimentos y los líquidos derramados pueden adherirse a las paredes del horno, haciendo que el horno funcione menos eficientemente.
- Limpie los derrames de inmediato. Utilice un paño húmedo y detergente suave. No use detergentes fuertes ni abrasivos.
- Para ayudar a ablandar las partículas de alimentos o líquidos, caliente dos tazas de agua (agregue el jugo de un limón si desea mantener el horno fresco) en un medidor de cuatro tazas a potencia **Alta** durante cinco minutos o hasta que hierva. Déjelo en el horno durante uno o dos minutos.
- Saque la charola de vidrio del horno cuando limpie el horno o la charola. Para evitar que la charola se rompa, manipúlela con cuidado y no la ponga en agua inmediatamente después de cocinar. Lave la charola con cuidado en agua jabonosa tibia o el en lavavajillas.
- Limpie la superficie externa del horno con detergente y un paño húmedo. Séquelo con un paño suave. Para evitar causar daños a las partes operativas del horno, no deje que entre agua en las aberturas.
- Limpie la ventana de la puerta con un detergente muy suave y agua. Asegúrese de utilizar un paño suave para evitar rayarla.
- Si se acumula vapor dentro o fuera de la puerta del horno, límpielo con un paño suave. Se puede acumular vapor cuando el horno funciona con mucha humedad y esto de ninguna manera indica una fuga del microondas.
- Nunca ponga en funcionamiento el horno sin alimentos dentro; esto puede dañar el tubo de magnetrón o la charola de vidrio. Puede dejar un vaso de agua en el horno cuando no se use para evitar daños en caso de que el horno se encienda accidentalmente.

**Si tiene algún problema que no puede solucionar,
llame a nuestra línea de reparaciones:
1-800-SAMSUNG
(1-800-726-7864)**

Especificaciones

Número de modelo	MD1200SD
Cavidad del horno	1,2 pies cúbicos
Controles	10 niveles de potencia e incluye descongelamiento
Temporizador	99 minutos, 40 segundos
Fuente de alimentación	120 VCA, 60 Hz
Salida de potencia	1000 W
Consumo de potencia	1500 W
Dimensiones externas	18 ^{11/32"} (Ancho) X 13 ^{15/64"} (Alto) X 20 ^{1/8"} (Profundidad)
Dimensiones de la cavidad del horno	14 ^{11/16"} (Ancho) X 8 ^{15/16"} (Alto) X 15 ^{3/32"} (Profundidad)
Dimensiones para el envío	21 ^{1/32"} (Ancho) X 16 ^{15/16"} (Alto) X 22 ^{7/16"} (Profundidad)
Peso neto/bruto	35,2 a 40,8 lbs

Garantía

Información sobre la garantía

HORNO DE MICROONDAS SAMSUNG

GARANTÍA LIMITADA PARA EL COMPRADOR ORIGINAL

El presente producto de la marca SAMSUNG, tal como lo provee y distribuye SAMSUNG ELECTRONICS AMERICA, INC. (SAMSUNG) y lo entrega como nuevo, en su embalaje de cartón original al comprador o consumidor original, está garantizado por SAMSUNG contra defectos de fabricación de los materiales y la mano de obra durante el período limitado de la garantía de:

Un (1) año para las piezas y la mano de obra, ocho (8) años para las piezas de la Garantía del Magnetron

La presente garantía limitada comienza en la fecha original de compra y es válida únicamente para productos comprados y usados en los Estados Unidos. Para recibir el servicio técnico de la garantía, el comprador debe comunicarse con SAMSUNG con el fin de que se determine el problema y los procedimientos del servicio. El servicio técnico de la garantía sólo puede ser prestado por un centro de servicio técnico autorizado de SAMSUNG. Se debe presentar la factura de compra original como prueba de compra a SAMSUNG o al servicio técnico autorizado de SAMSUNG. El transporte del producto hacia y desde el Centro de Servicio Técnico es responsabilidad del comprador.

SAMSUNG reparará o reemplazará el producto a nuestra discreción y sin cargo tal como se establece en la presente garantía, con piezas o productos nuevos o reacondicionados si se comprueba que es defectuoso durante el período limitado de la garantía especificado anteriormente. Todas las piezas y los productos reemplazados pasan a ser propiedad de SAMSUNG y deben ser devueltos a SAMSUNG. Las piezas y los productos reemplazados asumen la garantía original que resta, o noventa (90) días, el período que sea el más prolongado.

La presente garantía limitada cubre defectos de fabricación de los materiales y la mano de obra encontrados durante el uso normal y doméstico de este producto y no será válida para lo siguiente, sin limitarse a ello: daños que ocurran durante el envío; entrega e instalación; aplicaciones y usos para los cuales el presente producto no fue destinado; producto o números de serie alterados; daño cosmético o acabado exterior; accidentes, abuso, descuido, incendio, inundación, caída de rayos, u otros casos fortuitos o de fuerza mayor; uso de productos, equipo, sistemas, utilidades, servicios, piezas, suministros, accesorios, aplicaciones, instalaciones, reparaciones, cableado externo o conectores no provistos ni autorizados por SAMSUNG que dañen este producto o que acarreen problemas en el servicio; voltaje de la línea eléctrica incorrecto, fluctuaciones y sobretensión; ajustes del cliente e incumplimiento de lo establecido en el manual de instrucciones, instrucciones de limpieza, mantenimiento y ambientales que están cubiertas y recomendadas en el manual de instrucciones; traslado y reinstalación del producto; problemas causados por plagas; recalentamiento o exceso de

cocción causado por el usuario; charola de vidrio o plato giratorio; menor potencia del magnetron relacionada con el envejecimiento normal. SAMSUNG no garantiza el funcionamiento ininterrumpido o sin errores del producto.

NO EXISTEN GARANTÍAS EXPRESAS, SALVO AQUELLAS ENUMERADAS Y DESCRITAS ANTERIORMENTE, Y NINGUNA GARANTÍA YA SEA EXPRESA O TÁCITA, INCLUIDA, AUNQUE NO EN CARÁCTER TAXATIVO, TODA GARANTÍA TÁCITA DE COMERCIABILIDAD O APTITUD PARA UN PROPÓSITO ESPECIAL, SE APLICARÁ DESPUÉS DE LOS PERÍODOS DE GARANTÍA ESTABLECIDOS MÁS ARRIBA, Y NINGUNA OTRA GARANTÍA EXPRESA O GARANTÍA OTORGADA POR PERSONA, COMPAÑÍA O CORPORACIÓN ALGUNA CON RESPECTO AL PRESENTE PRODUCTO REVESTIRÁ CARÁCTER VINCULANTE PARA SAMSUNG. SAMSUNG NO SERÁ RESPONSABLE POR PÉRDIDA DE INGRESOS O LUCRO CESANTE, IMPOSIBILIDAD DE GENERAR AHORROS U OBTENER OTROS BENEFICIOS, O CUALQUIER DAÑO DERIVADO DE CIRCUNSTANCIAS ESPECIALES, DAÑO IMPREVISTO O DERIVADO CAUSADO POR EL USO, USO INCORRECTO, O INCAPACIDAD PARA USAR EL PRESENTE PRODUCTO, INDEPENDIENTEMENTE DE LA TEORÍA LEGAL EN QUE SE FUNDE EL RECLAMO Y AUN CUANDO SE LE HAYA NOTIFICADO A SAMSUNG DE LA POSIBILIDAD DE TALES DAÑOS. NINGÚN RESARCIMIENTO DE NINGUNA INDOLE CONTRA SAMSUNG SUPERARÁ EL MONTO DEL PRECIO DE COMPRA DEL PRODUCTO VENDIDO POR SAMSUNG Y CAUSANTE DEL PRESENTE DAÑO. SIN LIMITAR LO PRECEDENTE, EL COMPRADOR ASUME TODO EL RIESGO Y LA RESPONSABILIDAD POR PÉRDIDA, DAÑO O LESIÓN AL COMPRADOR Y A LOS BIENES DEL COMPRADOR Y A TERCEROS Y A SUS BIENES DERIVADOS DEL USO, USO INCORRECTO O INCAPACIDAD PARA USAR EL PRESENTE PRODUCTO VENDIDO POR SAMSUNG, QUE NO HAYA SIDO OCASIONADO DIRECTAMENTE POR NEGLIGENCIA DE SAMSUNG. LA PRESENTE GARANTÍA LIMITADA NO SE EXTENDERÁ A NINGUNA PERSONA DISTINTA DEL COMPRADOR ORIGINAL DEL PRESENTE PRODUCTO, ES INTRANSFERIBLE Y ESTABLECE SU EXCLUSIVA REPARACIÓN.

Algunos Estados no permiten limitaciones en cuanto al plazo de una garantía implícita, o la exclusión o limitación de daños imprevistos o derivados, por lo tanto las limitaciones o exclusiones antedichas pueden no aplicarse en su caso. Esta garantía le otorga derechos legales específicos, y además puede tener otros derechos que varían según el Estado en el que se encuentre.

Para recibir un servicio técnico de garantía, comuníquese con:

SAMSUNG ELECTRONICS AMERICA, INC. - WWW.SAMSUNG.COM

1-800-SAMSUNG (1-800-726-7864)
WWW.SAMSUNG.COM

Garantía

SAMSUNG ELECTRONICS

APÉNDICE DE LA GARANTÍA LIMITADA NORTEAMERICANA

Sujeto a los requisitos, condiciones, exclusiones y limitaciones de la Garantía limitada original que se extiende junto con los productos Samsung Electronics (SAMSUNG), y los requisitos, condiciones, exclusiones y limitaciones contenidos en el presente documento, SAMSUNG ofrecerá, asimismo, Servicio de Reparación Garantizado en los Estados Unidos para los productos SAMSUNG adquiridos en Canadá, y en Canadá para los productos SAMSUNG adquiridos en los Estados Unidos, durante el período de la garantía especificado originalmente y para el Comprador Original únicamente.

Las reparaciones garantizadas descritas más arriba serán efectuadas por un Centro de Servicio Técnico Autorizado de SAMSUNG. En el Centro de Servicio Técnico, junto con esta Declaración, se deberá presentar la Declaración de la Garantía limitada original y la Factura fechada como Prueba de compra. El transporte hacia y desde el Centro de Servicio Técnico es responsabilidad del comprador.

Las condiciones cubiertas se limitan exclusivamente a los defectos de fabricación de los materiales o de la mano de obra, y exclusivamente a aquellos encontrados durante el uso normal del producto.

Quedan excluidas, aunque no en carácter taxativo, todas las previsiones especificadas originalmente para servicios técnicos a domicilio o in-situ, tiempos de reparación mínimos y máximos, cambios y reemplazos, accesorios, opciones, mejoras o insumos.

Para conocer la ubicación de un Centro de Servicio Técnico Autorizado de SAMSUNG en los Estados Unidos y en Canadá, comuníquese con SAMSUNG al:

1-800-SAMSUNG (1-800-726-7864)

O en línea en:

WWW.SAMSUNG.COM y WWW.SAMSUNG.CA

Guía Rápida

Función	Operación
Ajuste de Reloj	1. Presione CLOCK. 2. Use botones numéricos para seleccionar hora. 3. Presiones CLOCK de nuevo.
Cocinado Fase simple	1. Use botones numéricos para seleccionar tiempo. 2. Seleccione nivel de poder o deje alto. 3. Presione START.
Cocinado Un Minuto +	1. Presione el botón ONE MINUTE+ por cada minuto de cocción. 2. El tiempo se vera en pantalla y el horno comenzara.
Botones de Cocinado Instantáneo	1. Presione botón que corresponde al alimento que esta cocinando. 2. Presione el botón para seleccionar el tamaño de la porción.
Descongelado Automático	1. Presione AUTO DEFROST. 2. Ingrese el peso del alimento presionando el botón de AUTO DEFROST repetidamente o con los botones numéricos. 3. Después de medio tiempo, presione CANCEL voltee el alimento, y presiones START para re iniciar.
Ajuste de Niveles de Poder y Tiempo de Cocinado	1. Use botones numéricos para tiempo de cocción. 2. Para seleccionar nivel de poder, presione los botones numéricos. 3. Presione START para empezar a cocinar.
Handy Helper, Kids Meals, Snack Bar	1. Presione HANDY HELPER(KIDS MEALS, SNACK BAR) repetidamente para seleccionar tipo de platillo. 2. Para incrementar tamaño de porción, presione los botones numéricos. 3. Presione START para comenzar.

•
•
•



**Si desea formular alguna pregunta o comentario en
relación con los productos de Samsung, comuníquese
con el centro de atención al cliente de SAMSUNG.**

Tel: 1-800-SAMSUNG (7267864)

www.samsung.com